Giriş

Menü, Latince az miktarda anlamına gelen "Minutus" sözcüğünden türetilmiştir. Latinceden Fransızcaya geçen bu kelime zamanla "menü" halini almış ve pek çok dilde bu şekilde kullanılmaya başlanmıştır. Kelimenin Fransızca okunuşu "Mönü" olduğu için bazı metinlerde bu şekilde kullanılmaktadır. Türkçe de menü ya da mönü olarak kullanılan bu terimin anlamı "sunulanların listesi" ya da "Restoranlarda müşteriye sunulmak üzere hazırlanmış yemeklerin listesi" anlamında kullanılmaktadır. Toplu beslenme hizmeti sunan kurumlarda, yemeği hazırlamaktan sorumlu kişiler hangi yemekleri üretip servis edeceklerini, müşteriler de kendilerine sunulan yemeklerin neler olduğunu ve bu yemekler için ne kadar ücret ödeyeceklerini bilmek ister. Bu nedenle menü tüketici ile beslenme servisi arasındaki iletişimi sağlayan önemli bir araçtır.

Menü Planlamaya Etki Eden Etmenler

Yemek hizmeti sunanlarla ilgili etmenler;

- Servisin şekli ve amacı
- Bütçe
- Piyasa koşulları
- Fiziksel olanaklar ve araç-gereçler
- Servis şekli
- Personel

Yemek hizmetini alanlarla ilgili etmenler;

- Besin gereksinimi
- Beslenme alışkanlıkları ve yemek tercihleri

Yemek hizmeti sunanlar ilgili etmenler: Menü hizmeti sunan kurumun tipine ve amacına uygun şekilde planlanmalıdır. Ticari kurumlar kâr elde etmek, kamu kurumları eldeki olanaklarla en iyi yemek servisini sağlamak, okul ve aileler ise ekonomik ve aynı zamanda yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenmeyi sağlamaktır. Menü planlamada yiyecek ve içecek için ayrılan bütçe oldukça sınırlıdır. Bu nedenle menü planlamada, planlayıcı yemek maliyetini göz önünde bulundurmak zorundadır. İklim, mevsim ve coğrafi koşullar yiyeceklerin özellikle taze sebze ve meyve piyasasını etkiler. Bu sebeple yiyecek kalitesinin yüksek, fiyatların da düşük olduğu aylar dikkate alınarak planlama yapılmalıdır. Mutfak araç ve gereçleri, mutfak kullanım alanları, depolama koşulları planlamada ve yemek seçimini önemli ölçüde etkiler. Bu sebeple kuruluşun tüm olanakları göz önünde bulundurulmalı ve bu olanaklardan maksimum düzeyde yararlanacak şekilde menü planlanmalıdır. Kuruluşun tipine göre servis şekli değişir. Servis şekli ise menülerde yer alan yemeklerin seçimini ve sayısını belirler. Bazı yemeklerin self servise nazaran masaya servis için uygun olduğu unutulmamalıdır. Planlamada serviste çalışan personelin sayısı ve niteliği de çok önemlidir. Çoğu yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi bilgi ve beceri ister.

Yemek hizmetini alanlarla ilgili etmenler: Kişinin besin gereksinimleri yaş, cinsiyet, fiziksel aktivite ve özel durumlara göre değişir. Beslenme alışkanlıkları ve yemek tercihleri belirleyen faktörler ise, Fizyolojik ve psikolojik etmenler, çevre, reklamlar, mevsimsel değişimler gibi dış etmenler, gelir düzeyi gibi ekonomik etmenler, gelenek görenek, sosyal kabul görme gibi sosyo –kültürel etmenler, yiyeceklerin hazırlanma ve pişirilme yöntemleri, görünüm, yapı, sıcaklık, renk, koku gibi iç etmenler ve iştah durumu, aile yapısı, eğitim düzeyi ve kişisel beklentiler gibi kişisel etmenler belirler.

Kurumlarda Menü Planlama Aşamaları, Menünün Görevleri ve Yararları

Menünün planlanması sürekli ve dinamik bir süreçtir. Kurumlarda menü planlamada, plandan sorumlu kişinin gözden geçirmesi gereken pek çok aşama vardır. Bunlar;

- Yiyecek-içeceklerle ilgili bilgi tarama aşaması,
- Yiyecek içecekleri eleme aşaması,
- Yiyecek-içecek hazırlama ve pişirme bölümlerini belirleme aşaması,
- Seçilen yiyecek-içeceklerin menüde gösterilme şekline karar verme aşaması,

Menünün görevlerine bakıldığında;

- Menü hangi yiyecek-içeceklerin alınması gerektiğini belirler.
- Menü sunulan yiyecek-içeceklerin beslenme içeriliğini gösterir.
- Menü, Personel ihtiyacını belirler.
- Menü, araç-gereç, alet- ekipman gereklerini belirler.
- Menü, İşletmenin tesis planı ve yer gereklerini belirler.
- Menü, İşletmenin ön hizmet gereklerini belirler.
- Menü, maliyet ve denetim işlemlerini belirler.
- Menü, yiyecek içecek gereklerini belirler.
- Menü, servis gerekliliklerini belirler.
- Menü, yiyecek-içecek işletmesinin pazarlama planını yürütülmesinde bir araçtır.

Menünün yararları;

Menü, gerek ticari işletmelerde gerekse kurum beslenme servisleri için tüm yiyecek-içecek faaliyetinin etrafında döndüğü temel bir yönetim belgesidir.

- Yiyecek-içecek işletmesinin nasıl yönetileceğini belirler.
- Yiyecek-içecek işletmesinin amaçlarının nasıl gerçekleştirilebileceğini belirler.
- İşletmenin mutfağından salonuna inşaat ve dizaynın nasıl olacağını belirler.
- Yiyecek-içecek işletmesinin temel kâr merkezidir.
- Yiyecek-içecek işletmesinin maliyetleri ve maliyet denetimini sağlar.
- Yiyecek-içecek işletmeleri ve kurum beslenme servisleri için bir denetleme aracıdır.

Menü Çeşitleri ve Menü Değiştirmede Temel Etkenler

Menüler, kurumların tipine, sunulan öğüne ve müşteri profiline göre farklı biçimlerde hazırlanır. Menü çeşitleri;

- Sunulma biçimlerine göre,
- Değiştirilme sıklığına göre,
- Öğünlere göre,
- Özel menüler.

Sunulma biçimlerine göre: Tabldot menü ve alakart menü olarak ikiye ayrılır. Tabldot menüde menüler yönetimce belirlenir. Müşteriye seçim şansı tanınmaz. Toplu beslenme sistemlerinde özellikle kamu kuruluşlarında yaygın olarak kullanılır. Genellikle 3 ya da 4 kap olarak hazırlanır ve Fix bir fiyata satılır. Menü 1., 2., 3., grup yemekler arasından birer tane seçilerek hazırlanır.

1. grup yemekler; büyük parça et yemekleri, küçük parça et yemekleri, köfteler, tavuklar ve hindi etinden yapılan yemekler, balıklar, etli ve sebzeli yemekler, etli kurubaklagil yemekleri ve yumurta ile yapılan yemeklerden oluşur.

2. grup yemekler; çorbalar, pilavlar, makarnalar, börekler ve zeytinyağlı yemeklerden oluşur.

3. grup yemekler; meyveler, salatalar, komposto ve hoşaflar, tatlılar, yoğurt, turşu vb. yemeklerden oluşur.

Her grup yemekten uygun kombinasyonlar yapılarak menü dengeli ve uyumlu şekilde planlanmalıdır. Dördüncü kap genellikle üçüncü grup yemeklerden ya da ikinci grup yemeklerden seçilebilir. Alakart menülerde ise, tüketicilere bir öğünde yer alan yemek alternatifleri içinden seçme imkanı veren menüleri anlatmak için kullanılır. Bu menülerde her yemek grubundan birden fazla yemek alternatifi vardır. Örneğin birden fazla çorba, kırmızı et, tavuk eti, salata, tatlı ya da meyve alternatifi sunulur.

Değiştirilme sıklığına göre menüler:

Değişmez menüler ve devirli menüler olarak ikiye ayrılır.

Değişmez menüler; Fix menüler olarak adlandırılır. Belirli bir dönem için değişmeyen menüler olup, birkaç ay süreyle değişmeyecek biçimde planlanırlar. Müşteri grubu çok sık değişen yerler için ya da etnik yemekler (Karadeniz, Meksika yemekleri vb.)sunan yerler için daha uygundur.

Devirli menüler; dönüşümlü menüler olarak da adlandırılır. Bu menüler 3 günlük, haftalık, 15 günlük, aylık ya da mevsimlik olarak belirli zaman aralıkları ile tekrarlanan menü grubu ya da serileridir. Süre bitiminde menü tekrar edilir. yaygın olarak hastane, okul gibi kamu kuruluşlarında uygulanır. Avantajları; Menüler önceden planlandığından planlayıcının diğer işlere zaman ayırmasını sağlar, üretim ve servis standartlaşır, satın alma ve maliyet kontrolü kolaylaşır, araç-gereç kullanımı ve personel iş dağılımı dengelenir. Dezavantajları; devir süresi kısa olduğunda tüketiciler açısından monotonluk söz konusu olurken, devir süresi uzadığında menüde yer alacak yemek çeşitliliğinde sıkıntı yaşanabilir, bu nedenle devir sürelerine dikkat edilmelidir.

Öğünlere göre menüler: Kahvaltı menüsü, Brunch menüsü, Öğle menüsü, akşam menüsü olarak ayrılır. Ülkemizde kurumlarda temel olarak alakart ve tabldot kahvaltı menüleri kullanılmaktadır. Yurt dışı otellerde seçim imkanı tanımayan tabldot tipi kahvaltılara continental kahvaltı denilir ve genellikle çay, çörek, reçel, yağ gibi besinlerden oluşur. Müşteri continental kahvaltısına ek olarak yumurta, peynir, omlet vb. isterse ayrı fiyat ödemek zorundadır. Brunch menüsü kahvaltı ve öğle yemekleri karışımından oluşan bir menüdür. Öğlen-akşam menüsü ise, temelde alakart menüler kullanılmaktadır. Akşam yemeklerinde genel olarak zaman kısıtlaması söz konusu olmadığı için menü alternatifleri zenginleştirilebilir.

Özel menüler: Resepsiyon menüleri, Düğün-ziyafet menüleri ve Büfe menüleri olarak üç gruba ayrılır. Resepsiyon menüleri; Resepsiyonlarda sunulan yiyeceklerin çok kaliteli olmasına özen gösterilir. Kuruyemişler, kuru meyveler, cips, peynir çeşitleri gibi masalarda bulunan atıştırmalıkları takiben, soğuk kanepe çeşitleri ile devam eder, bunları takiben ara sıcaklar verilir, tercihe göre bir ana yemek, tatlı veya meyve ile devam edilir. Resepsiyonlar yiyecek-içecek servisinin ayakta yapıldığı etkinliklerdir. Katılım sayısına göre bistro adı verilen yüksek masalarda servis yapılır. Ayrıca yaşlılar ve özürlüler için de ekstra sandalyeler bulundurulması unutulmamalıdır. Düğün-ziyafet menileri; fiyatları önceden belirlenmiş seçimsiz menülerdir. Genellikle davet sahibi tarafından menü seçimi yapılır. Fiyat ziyafeti sunan firma tarafından belirlenir ve Fix bir fiyattan sunulur. Büfe menüleri; bu menülerde Resepsiyon ve ziyafet menülerine göre daha çok sayıda yemek servis edilmektedir. Değişik fiyat ve içeriliklerle düzenlenebilir. Düğün törenleri, tanıtım ve konferanslarda kullanılır. Zengin bir soğuk büfe bulunur. Sıcak ana yemek büfesi, pilav, makarna, börek çeşitlerini içeren bir büfe ve tatlı, meyve ve ekmek büfesi bulunur.

Standart Yemek Tarifelerinin Tanımı ve Özellikleri

Yemek hazırlamada kullanılacak olan tarifeler standartlaştırılmış olursa bu hem kurum hem de aileler için zamanın iyi kullanımı, artıkların önlenmesi gibi hususlarda çok yardımcı olur. Standartlaştırılmış tarife, yemek üretmeye yarayan yazılı formüller, direktifler grubu ve menülerdeki her yemek için denenerek geliştirilmiş bir reçetedir. Bir başka deyişle, kullanılabilirliği defalarca denenmiş ve adapte edilmiş, aynı yöntem, aynı ekipman, aynı miktar ve kalitedeki malzemelerin kullanılması ile aynı iyi sonuçları ve ürünü veren tarife olarak da adlandırılır. Sadece yemek pişirme süreçlerini gösteren bir liste değil, yiyecekleri hazırlayıp sunan kişiler için nasıl hazırlayacağı, nasıl servis edileceğini; yöneticiler için işletmeye hangi yiyeceklerin ve hangi ekipmanların ne kadar satın alınması gerektiğini,

ne kadar personele ihtiyaç duyulduğunu ve personelin niteliklerini belirleyen bir araçtır. Sunulan yemeklerin kalite, tat, porsiyon standardı, yiyecek maliyet kontrolü ve standart besin içeriliğinin sağlanmasının da temel bileşenidir. Bir menü ne kadar iyi planlanırsa planlansın toplu beslenme yapılan kurumlarda yemekler beklenen kalitede olmazsa başarıya ulaşamaz. Kaliteli yemek üretiminde temel öğe, denenerek standartlaştırılmış yemek tarifelerinin hazırlanması ve kullanılmasıdır. Tutarlılık önemlidir. Yemeğin son halinin fotoğrafı çekilerek çalışanların yemeğin son hali ve görünüşü hakkında bilgi sahibi olmaları sağlanabilir. Standartlaştırılmış tarifelerde bulunması gereken bilgiler şunlardır;

- Yemeğin adı,
- Yemeğin kategorisi,
- Porsiyon ağırlığı,
- Porsiyon ölçü aracı ve servis şekli,
- Kullanılacak araç ve gereçler,
- İçine konulacak malzemeler ve miktarları,
- Hazırlama ve pişirme yöntemi,
- Hazırlama, pişirme süreleri ve pişirme ısısı,
- Yemeğin toplam ağırlığı,
- Bir porsiyonun fiyatı,
- Bir porsiyonun enerji ve besin değeri.

Standartlaştırılmış tarifelerin özellikleri;

- Kullanılan malzemelerin miktar ve kalitesini standartlaştırır.
- Her üretim periyodu süresince porsiyonların ve kalitenin kontrolünü sağlar.
- Üretim ve planlamayı, önceden belirlenmiş tutarları, ihtiyaç olan kalite, porsiyon miktarları, sunum sayısı ve çalışanların kapasitesi dahilinde geliştirir.
- Bilgisayar yazılımlarına uyum sağlar.
- Üretim başlamadan önce tarifeler ayarlanabilir.
- Üretim çizelgeleri, ekipmanlar, güç ünitesi, düzen, personel seviyeleri ve yetenekleri üretimden önce planlanabilir.
- Aşçılar ve diğer çalışanlar kalite ve üretim bilincine yönelik eğitilebilir.

Bazı tarifeler az miktarda bilgi verirken bazıları da daha fazla bilgi verebilirler. Fakat ne kadar detaylı olursa olsun yazılı bir tarife her zaman her şeyi anlatamaz ve bazı kararlar aşçıların tecrübesi ve bilgi birikimine kalabilir.

Standartlaştırılmış Tarifelerin Avantajları ve Dezavantajları

Tarife kullanımının dezavantajları avantajları yanında çok önemsizdir ve bunlar zaman içerisinde yapılacak planlı programlar, hizmet içi eğitimler ve doğru uygulamalarla mutlaka ortadan kaldırılabilecek niteliktedir. Standartlaştırılmış tarifeler bütün yiyecek-içecek işletmeleri için geliştirilmeli ve kararlılıkla uygulanılmalıdır.

Standartlaştırılmış tarifelerin avantajları;

- Standart yemek kalitesi sağlar.
- Planlanandan daha az ya da daha fazla yemek üretimi engellenir.
- Tüketici memnuniyeti sağlanır.
- Servis başına besin değeri geçerli ve sabit kalır.
- Yiyecek maliyet kontrolü sağlanır.
- Uygun üretim için gerekli olan yiyecek miktarları doğru olarak hesaplanır.
- İşgücünün verimli kullanılmasını sağlayarak personel eğitim maliyetlerini azaltır.
- Çalışanların kendilerini daha güvenli ve memnun hissetmelerini sağlar.
- Zaman, araç ve gereçlerin etkili kullanımını sağlar.
- Denetim kolaylığı sağlar.
- Besin güvenliği kontrolü sağlar.

Standartlaştırılmış tarifelerin dezavantajları;

- Tarifelerle çalışmaya alışık olmayan personelin tarifelere adapte olması zamanı gerektirdiğinden tarifelerin anlaşılamama olasılığı olabilir.
- Mevcut tarifelerin geliştirilmesi, test edilmesi zaman alır.
- Standartlaştırılmış tarifelerle çalışmaya alışık olmayan personel negatif tavır takınabilir.
- Standartlaştırılmış tarifeler kullanabilmek için personel eğitilmelidir ve bu zaman gerektiren bir süreçtir.

Yemek Tarifesi Standartlaştırma Aşamaları ve Çevrim Faktörü

Tarife standartlaştırma işlemi üç aşamada gerçekleştirilir;

- Tarife doğrulama,
- Yemek değerlendirme,
- Miktar ayarlama.

Tarife doğrulama: Tarifenin detaylı olarak gözden geçirilmesi, hazırlanması, sonucunun doğrulanması ve değişimlerin kaydedilmesi işlemlerini içerir.

Yemek değerlendirme: Bu aşamada standartlaştırılmış olan tarife kabul veya reddedilir. Reddedilirse, ret gerekçesinde tarifeyi geliştirmek için gereken objektif bilgiler bulunmalıdır. Bu gerekçeler dikkate alınarak tarife yeniden düzenlenip yemek üretimi tekrar yapılarak değerlendirme tekrarlanmalıdır. Değerlendirme için bir komisyon oluşturulur. Değerlendirme ne çok aç ne de çok tok iken yapılır. Değerlendirme için uygun zaman belirlenmeli ve aynı anda birkaç yemek değerlendirilecekse yemek aralarında su içilmelidir.

Miktar ayarlama: Değerlendirme sonucu yemek pozitif olarak değerlendirilmiş ve menüye aklanma kararı verilmiş ise, tarifenin kaç porsiyona göre standartlaştırılacağı aşamasıdır. Tarifenin içerisine girecek olan malzemeler standartlaştırılacak porsiyon miktarına göre ayarlanır.

Standartlaştırılmış tarifelerde çevrim faktörü kullanılarak porsiyon miktarı artırılabilir ya da azaltılabilir. Çevrim

faktörü istenilen sonucun, asıl sonuca bölünmesi ile elde edilir. Örneğin tarife 100 porsiyonluk olarak hazırlanmış ancak 325 porsiyon olarak hazırlanması isteniyorsa 325/100 = 3.25 elde edilir ve daha sonra, tarifedeki her malzemenin gramajı çevrim faktörü ile çarpılarak gerekli düzeltmeler yapılır. Tarifeler 50 porsiyondan daha fazla çoğaltılmak istenirse, yemeğin içine konan temel besinler dışındaki malzemelerde(tuz, baharat, maya vb.) bir miktar azaltma yapmak gerekebilir.